

متعة المائدة

205

كليك

السيدة بوحامد

15
وصفة سهلة التحضير

إقتصادية

حلويات

حلويات
بجوز الهند أو الجلبان

كمكاث بالجلبان

المقادير:

♦ 300 غ طحين ♦ 180 غ زبدة ♦ 100 غ
سكر مبور ♦ ملعقة قهوة جلبان
محمص ومرحي ♦ ملعقة قهوة مبشور
برتقالة ♦ حفنة حبات الجلبان محمص
♦ بياض بيضة ♦ ملعقة عسيلة ♦ 1/2 فنجان
قهوة ماء الزهر.

طريقة التحضير:

- 1- أمزجي الزبدة مع السكر، أضيفي الجلبان المرحي ومبشور البرتقالة.
- 2- أضيفي كذلك الطحين، وبللي بهاء الزهر إلى أن تحصلي على عجينة طرية.
- 3- أبسطيها على مستوى مائل مرشوش بالطحين إلى طبقة رقيقة سمكها 1 مم وقطعيها إلى كمكاث قطرها 5 إلى 6 سم.
- 4- أخفقي بياض البيض مع العسيلة، مرري هذا الخليط على سطح الكمكاث ثم ضعيها على حبات الجلبان من الجهة المبللة، ضعيها برفق على صينية مدهونة ثم أدخلها في فرن متوسط الحرارة 10 د.

ملالة الإيقونات



النكفة



درجة السهولة



زمن التحضير



عدد الأشخاص

- ♦ 500 غ جوز الهند ♦ 250 غ سكر ♦ مبشور ليمونتين
- ♦ ملعقة أكل عصير ليمون ♦ قطع من عجينة الفواكه
- ♦ مقدار كوب جوز الهند ملون ♦ بياض 6 بيضات
- ♦ 30 غ زبدة ♦ ملعقة طحين.

طريقة التحضير:

- 1- ضعي السكر في إناء ثقيل مع نصف كوب ماء وعصير الليمون، ضعي الإناء على النار اتركي القطر يغلي حتى يثخن.
- 2- أضيفي الزبدة مع نصف كمية جوز الهند، أخلطي الكل دائما فوق النار حتى يتشرب جوز الهند كل القطر، انزعي الإناء من على النار واطركي العجينة تبرد.
- 3- أضيفي باقي كمية جوز الهند، مبشور الليمون و2 أو 3 بياض البيض تدريجيا حتى الحصول على عجينة صلبة نوعا ما، جزئها إلى 4 كريات بحجم الجوزة.
- 4- قطعي عجينة الفواكه إلى مكعبات صغيرة وادخلي كل مكعب داخل كرية من جوز الهند.

كريات جوز الهند بعجينة الفواكه



5- ضربي باقي بياض البيض بشوكة، أغطي كرية جوز الهند ثم لفها في جوز الهند الملون أتركيها تجف 10 ثم أحمليها خطسها في بياض البيض وفي جوز الهند مرة ثانية.
وزيها حسب الذوق وأدخليها في فرن حرارته هادئة مدة 20د.

المقادير:

- ♦ 200 غ طحين ♦ 100 غ جوز الهند ملون وأبيض ♦ 100 غ زبدة طبيعية أو نباتية ♦ 50 غ سكر ناعم ♦ ملعقة كبيرة مبشور ليمون ♦ بيضة ♦ ملعقتان حليب.
- ♦ مقادير الحشو: ♦ مقدار جوزة زبدة طرية ♦ روح القانيليا ♦ فستق وفراولة ♦ 1/2 فتجان حليب ♦ سكر ناعم.

- ♦ مقادير أخرى: ♦ جوز الهند الملون ♦ بياض بيض ♦ ملون حسب جوز الهند.

طريقة التحضير:

- 1- أمزجي الطحين، جوز الهند، السكر، الزبدة، مبشور الليمون والبيض، بلليه بالحليب حتى الحصول على عجينة ملساء ومتماسكة.
- 2- أبسطها فوق سطح مرشوش بالطحين على سمك 2 مم وقطعها حسب الذوق، بللي السطح بياض البيض وأقلبي الوجه المبلول فوق جوز الهند، رصها فوق صينية مدهونة ومرشوشة بالطحين.
- 3- ارسمي خطوط بظهر سكين على سطح نصف كمية الحلو وأخبزي الكل 15 إلى 20د.
- 4- حضري الحشو: امزجي الزبدة جيدا بقليل من السكر حتى الحصول على شبه كريمة، أضيفي الحليب والكمية اللازمة من السكر للحصول على خليط خاثر. أقسميه ولونه حسب ألوان جوز الهند المختارة.
- 5- ضعي كمية صغيرة من الحشو فوق قاعدة قطعة حلوى مزينة بخطوط، ضعي فوقها قطعة غير مزينة واطركي الحشو يجف.

حلوى بجوز الهند



500 غ جوز الهند ♦ 2 و 1/2 كوب جوز الهند
♦ 1/2 كوب نشاء ♦ 1 و 1/2 كوب سكر ناعم ♦ ملعقة
قهوة فانيليا ♦ 3 ملاعق زبدة ذائبة ♦ 3 أو 4 بياض
البيض.
مقادير العجينة: ♦ 2 كوب طحين ♦ 1/2 كوب مارجرين
أو زبدة ذائبة ♦ ماء.
مقادير أخرى: ♦ 1/2 علبة مربى الفراولة ♦ ملعقتان أكل
سكر ناعم ♦ نشاء.

طريقة التحضير:

- 1- أمزجي الطحين بالزبدة ثم بللي الكل بالماء حتى الحصول على عجينة لينة، أتركها ترتاح.
- 2- أمزجي جوز الهند بالنشاء، الفانيليا، السكر والزبدة، بللي ببياض البيض تدريجيا حتى تحصلي على عجينة جزئها إلى كريات بحجم الجوزة.
- 3- أبسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا تقريبا كعجينة البقلاوة، قطعها إلى أقراص قطرها 5 سم باستعمال قالب أو كوب، ضعي الأقراص في صينية مدهونة بالزبدة.
- 4- لفني عجينة جوز الهند إلى شبه سجائر رقيقة وضعيها على حافة الأقراص انقشي سطح عجينة جوز الهند بالنقاش مع غطس النقاش في الطحين في كل مرة.

أقراص بجوز الهند والمربى



1 ساعة و 30 د

10

- 5- أثقبي وسط الحلوى بعود كبريت وأدخليها في فرن متوسط الحرارة حوالي 15 د.
- 6- ضعي المربى في إناء مع السكر الناعم، ضعي الإناء على النار واتركيه يغلي حوالي دقيقتين، اتركه يبرد قليلا. املي وسط الحلوى بالمربى ثم اتركه يبرد تماما.

- 3- أبسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا تقريبا كعجينة البقلاوة، قطعها إلى أقراص قطرها 5 سم باستعمال قالب أو كوب، ضعي الأقراص في صينية مدهونة بالزبدة.
- 4- لفني عجينة جوز الهند إلى شبه سجائر رقيقة وضعيها على حافة الأقراص انقشي سطح عجينة جوز الهند بالنقاش مع غطس النقاش في الطحين في كل مرة.

المقادير:

4 أكبال فرينة (مقدار الكيلة كأس قهوة و حليب) ♦ قرصتان ملح ناعم ♦ بيضة ♦ ماء الزهر ♦ ملون أحمر ♦ ماء ♦ 1/2 كيلة زبدة.
مقادير التزيين: ♦ مقدار كيلة جوز الهند ♦ 1/3 كيلة سكر ناعم ♦ بياض بيضتان ♦ ملعقة صغيرة مسحوق خلاصة الفانيليا ♦ 4 ملاعق زبدة ذائبة.
للعسيلة: ♦ 3 كؤوس ماء ♦ 500 غ سكر ♦ ملعقتان عصير ليمون ♦ ملعقة خلاصة الفانيليا سائلة أو ملعقة صغيرة مسحوق الفانيليا.

- 4- أبسطي العجينة إلى طبقة رقيقة بواسطة الحلال، قطعها إلى أقراص لها نفس قطر القوالب المعدنية التي ستستعملينها ثم إدهني هذه الأخيرة ورشيها بالطحين، ضعي أقراص العجين في داخل القالب.
- 5- أبسطي العجينة الوردية إلى طبقة رقيقة ثم قطعها إلى شرائط باستعمال آلة الرشته. اظفري الشرائط ولفيها على أطراف القوالب.
- 6- إملي الوسط بحشو جوز الهند، وادخليهم الفرن من 15 إلى 20 دقيقة.
- 7- حضري العسيلة وذلك بتغلية الماء والسكر إلى أن ينثر قليلا، ضفي له عصير الليمون، أطفئي النار وضيقي الفانيليا، أتركها تبرد قبل أن تضعي فيها الحلوى. قطريها وزينها حسب ذوقك.

حلويات صغيرة بجوز الهند



طريقة التحضير:

- 1- إبدئي بتحضير العجينة: أذبي الزبدة، أخلطي الطحين بالملح والمادة الدهنية الذائبة، ضيفي البيض المخفوق وحكي الخليط بين يديك، رشي بهاء الزهر.
- 2- أضيفي بعض من قطرات الملون الأحمر كي تحصلي على عجينة لونها مائل إلى الوردي، أتركها ترتاح.
- 3- ضعي جوز الهند في آلة الرحي حتى يصبح مسحوقا، أخلطي المسحوق مع المقادير لتحصلي على مزيج ناعم مثل العصيدة.

صابلي بجوز الهند

♦ 300 غ طحين ♦ 3 ملاعق أكل جوز الهند مرحي ♦ 150 غ زبدة أو مرجرين ♦ 150 غ سكر ناعم ♦ صفار بيضتان ♦ ملعقتان حليب ♦ فانيليا ♦ ملون أحمر ♦ وأخضر ♦ بعض حلوى فضية.

طريقة التحضير:

- 1- أخلطي الزبدة الذائبة والسكر الناعم والفانيليا حتى تحصلي على خليط كالكريمة، ضيفي صفار البيض وامزجي جيدا، ثم جوز الهند والحليب، ضيفي الطحين بالتدريج، وأخلطي الكل بأطراف الأصابع.
- 2- قسمي العجينة إلى ثلاثة قطع غير متساوية، الأولى تكون كبيرة كحبة المندرين، الثانية تكون بحجم البرتقالة تلون بالوردي والأخيرة تكون الأكبر وملونة بالأخضر.
- 3- أبسطي العجينة الخضراء على سطح مرشوش بالطحين، قطعها إلى أزهار بواسطة قالب.
- 4- أبسطي العجينة الوردية وقطعي أزهار صغيرة عن حجم الأول، ثم أبسطي العجينة البيضاء وقطعيها إلى أزهار صغيرة الحجم عن الأولى والثانية.



- 5- رصي الأزهار، بداية من الخضراء، بللي وسطها ضعي فوقها الزهرة الوردية، بللي وسطها كذلك ثم ضعي الزهرة البيضاء.
- 6- أغرزي وسط هذه الأخيرة بحبة حلوى فضية وأدخليها في فرن متوسط الحرارة مدة 15 د دون أن تأخذ لونا ذهبيا.

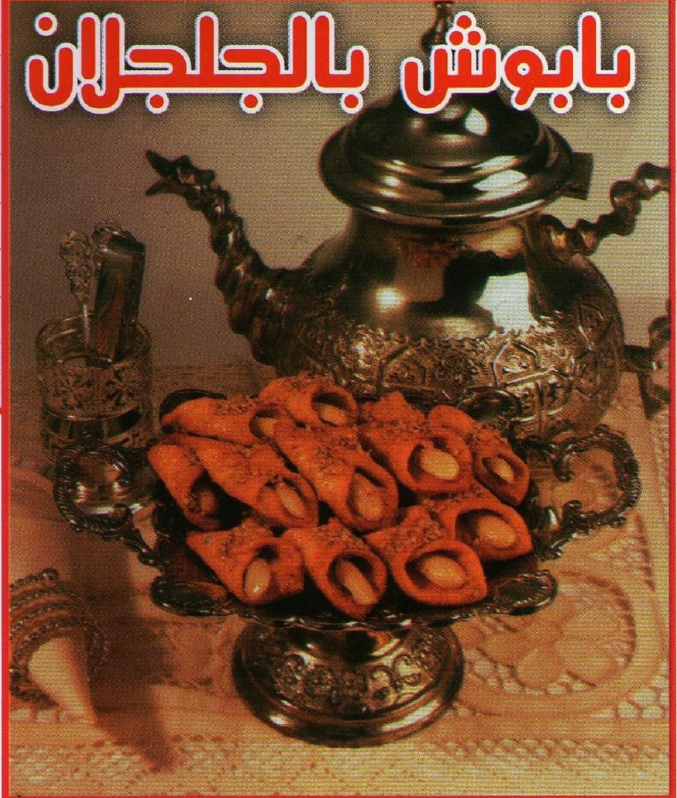
المقادير:

♦ 500 غ طحين (فرينة) ♦ 100 غ زبدة ♦ ملعقة قهوة خيرة الخبز ♦ ملعقة أكل جلجلان محمص ومطحون ♦ 1/2 ملعقة قهوة حبة حلاوة ♦ 1/4 ملعقة قهوة قرفة ♦ 1/4 ملعقة قهوة ملح ♦ 1/2 ملعقة قهوة زعفران.

مقادير أخرى: ♦ ملعقتان أكل سكر ناعم ♦ كوب شاي صغير ماء الزهر ♦ بيضة + بياض بيضة ♦ سمسسم محمص (جلجلان) ♦ أنصاف لوزات ♦ عسيلة.

- 2- أضيفي السكر، الزبدة الذائبة، السمسسم المطحون، حبة الحلاوة، القرفة، الملح، الزعفران والبيضة، رشي الكل بماء الزهر أولا ثم بالماء حتى الحصول على عجينة ملساء، أتركها ترتاح ساعة.
- 3- جزئيها إلى كريات بحجم البرتقالة، أبسطي كل كرية على سطح مرشوش بالطحين حتى يصل سمكها 2 مم.
- 4- قطعها مربعات بواسطة قالب أو بالاستعانة بقطعة كرتون طول ضلعها 6 إلى 8 سم.
- بللي زاويتين متقابلتين لكل قطعة بياض البيض واضغطي عليها لتلتصقا، رصي القطع في صينية مدهونة بالزبدة.
- 5- الصقي بياض البيض نصف لوزة على كل زاوية وادخليها في فرن هادئ 10 إلى 12 د.
- 6- اتركها تبرد، أغطسها في العسل بعد تعطيره بماء الزهر ثم رشيها بالسمسم.

بابوش بالجلجلان



طريقة التحضير:

- 1- ضعي الخميرة في قليل من الماء الساخن واتركها تخمر (إذا استعملت الخميرة الفورية بإمكانك الاستغناء عن هذه المرحلة) لذلك يجب وضع الخميرة مباشرة في الطحين.

طمينة بفرينة الحمص

♦ قدحين طحين الحمص ♦ قدح جليجلان
محمص ومطحون ♦ قدح و نصف زبدة
ذائبة ♦ قدح عسيلة ♦ ملعقة قهوة قرفة
مطحونة للتو.

طريقة التحضير:

- 1- حمصي طحين الحمص في مقلاة، حتى تأخذ لونها الذهبي.
- 2- ضعي في وعاء الزبدة والعسيلة وأخلطي جيدا حتى يصبح الخليط متجانسا، أضيفي القرفة، ثم أبعديها عن النار.
- 3- أخلطي الطحين المحمص البارد مع مسحوق الجليجلان، أفرغي هذا الخليط بالتدريج على العسل مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية، حتى يصبح الخليط كعجينة طرية بإمكانك أكلها بملعقة الحلوى.
- 4- أفرغيها في صحن صغير، زينيها بخليط الجليجلان والقرفة.

إقتراح: بإمكانك إضافة حفنة من الفواكه الجافة المحمصة قليلا، لوز، فستق، الجوز وكذلك الفول السوداني

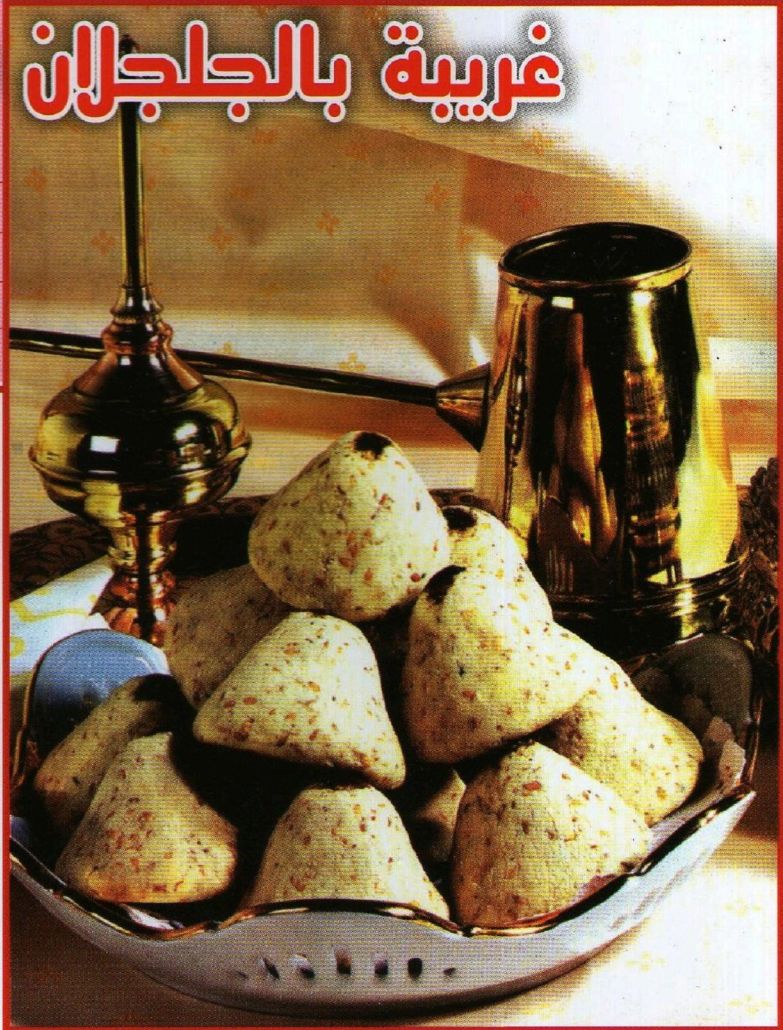
غريبة بالجليجلان (سمسم)

المقادير:

- ♦ 1 و ½ كوب زبدة ذائبة أو خليط زبدة وزيت
♦ كوبان سكر ناعم ♦ 4 ملاعق جليجلان ♦ مبشور
ليمونة كبيرة ♦ ½ كيس خميرة كيميائية ♦ 4 أكواب
طحين ♦ قليل من القرفة.

طريقة التحضير:

- 1- أغسلي السمسم وامسحيه جيدا.
- 2- حمصي نصف كمية الطحين واتركيه يبرد.
- 3- حمصي السمسم، اطحني نصفه.
- 4- امزجي السكر بالزبدة، مبشور الليمون، السمسم المطحون والحب وكذلك الخميرة.
- 5- أضيفي الطحين المحمص إلى باقي الطحين وأمزجه تدريجيا مع خليط السكر والزبدة حتى الحصول على عجينة صلبة.
- 6- جزئها إلى كريات، زيني قمته بقليل من القرفة وادخليها في فرن هادئ 40د.



لقمة مقرمشة



طحين

◆ كيلة لوز محمص ومطحون (مقدار فنجان

قهوة وحليب)

◆ كيلة جليجلان محمص (نفس كيلة اللوز)

◆ كيلة زبدة

◆ كيلة زيت

◆ كيلة ونصف سكر ناعم

◆ كيس خميرة كيميائية

◆ نصف كيلة ماء الزهر

طريقة التحضير:

1- إمزجي اللوز مع الجليجلان، الزبدة

الذائبة، الزيت، السكر، الخميرة وماء الزهر.

2- أضيفي بالتدريج الطحين حتى تحصلي على

عجينة يمكن تكويرها إلى كريات (الكرية يجب أن تكون

بحجم الجوزة)، سطحها قليلا بظهر الشوكة، اضغطي الجهة المخططة على السكر الناعم ثم ضعها في صينية مدهونة، الجهة المسكرة إلى الأعلى.

3- ضعها في فرن متوسط الحرارة من 15 إلى 20 د. ذري عليها ثمانية السكر الناعم قبل تقديمها.

المقادير:

◆ 1 كغ طحين 500 غ زبدة أو خليط زبدة + سمن

◆ 300 غ سكر ناعم ◆ ملعقة أكل جليجلان محمص

ومطحون ◆ ماء الزهر.

◆ مقادير الحشو: 3 ملاعق كبيرة مملوءة فريضة

◆ ملعقة أكل جليجلان محمص ومطحون ◆ ملعقة

قهوة قرفة ◆ ملعقتان سمن ◆ 1/2 كأس عسل ◆ بياض

بيضتين ◆ جليجلان محمص.

2- أبعديها عن النار، أضيفي لها العسل، الجليجلان

المرحي، القرفة، ضعها مرة ثانية فوق النار، حرّكها

بملعقة خشبية حتى تصبح عجينة سميكة.

3- أبعديها عن النار وأتركها تبرد.

4- أبسطي العجينة بسمك 3 أو 4 مم، قطعها

بواسطة قالب دائري أو كأس إلى دوائر قطرها 7 أو 8 مم.

5- شكلي حرايش صغيرة من عجينة الحشو بحجم القلم، ضعها

على الأقراص، لفيها على إثنين حتى تصبح على شكل قرن.

6- ضعها في العجائن الدائرية ولفيها مرة ونصف ثم أعطيها

شكل هلال.

7- أطليها بياض البيض ثم ذري

عليها حبات الجليجلان.

8- أدخلها في فرن متوسط الحرارة.

قرن الفزال



طريقة التحضير:

1- أخلطي الطحين والسكر، مسحوق الجليجلان، إصنعي حفرة في الوسط، ضعي

فيها المادة الدهنية حكي الكل جيدا بين يديك، بلّلي بهاء الزهر حتى تحصلي على

عجينة صلبة، أتركها ترتاح في الوقت الذي تحضري فيه عجينة الحشو.

تحضير عجينة الحشو:

1- ذوّبي السمن في وعاء، أضيفي الطحين بالتدريج مع الخلط بعض الدقائق.

بإمكانك تغيير
عجينة الحشو،
وذلك بـ: كيلتان
لوز مطحونتين،
كيلة سكر، قرفة.

قريوش مورق

- 4 كيلات طحين ♦ ½ كيلة خليط سمن وزبدة ♦ ½ كوب شاي خل أبيض ♦ كوب شاي ماء الزهر ♦ ملعقة قهوة جلجلان محمص ومطحون ♦ ملعقة قهوة حبة حلاوة مطحونة ♦ ¼ ملعقة قهوة ملح.
- مقادير أخرى:** ♦ قذح طحين ♦ جلجلان محمص ♦ عسيلة ♦ بياض بيضة.

طريقة التحضير:

- 1- أمزجي الطحين مع الملح، الجلجلان و حبة الحلاوة المطحونين وخليط السمن والزبدة، أضيفي الخل وماء الزهر ثم رشي الكل بالماء حتى الحصول على عجينة ملساء اتركها ترتاح، جزئي العجينة إلى 7 كريات متساوية.
- 2- أفردى كل كرية حتى تصبح رقيقة جدا ثم رشي الكل بالطحين ثم ضعي العجينة فوق بعضها، أفردىها بالخلال ثانية ثم جزئها إلى 4 أقسام.
- 3- أفردى كل قسم على حدى حتى يصبح ورقة رقيقة ثم جزئه إلى مربعات ضلعها حوالي 7 إلى



1 ساعة و 30 د

15

- 8 سم، قطعي أربع فتحات في الوسط كما تفعلين عاديا لتحضير القريوش العادي.
- 4- بللي زوايا المربع بياض البيض ثم ضعها وسط الورقة مع الضغط عليها.
- 5- أقلبي القريوش، أتركه يبرد قليلا قبل غطسه في العسيلة المعطرة بماء الزهر، قدميه مرشوش بالجلجلان.

المقادير:

- ♦ مقدار إناء شربة ونصف طحين
♦ مقدار إناء لوز
♦ 1/3 إناء سمسم (جلجلان)
♦ محمص قليلا ومطحون
♦ ¼ إناء جلجلان محمص
♦ وكامل
♦ مقدار إناء سكر ناعم
♦ مقدار ½ إناء زيت
♦ مقدار ½ إناء زبدة
♦ ½ ملعقة قهوة حبة حلاوة مطحونة
♦ مقدار ملعقة قهوة قرقة
♦ ½ ملعقة قهوة ملح
♦ مقدار ½ كوب شاي ماء الزهر.



سلو

طريقة التحضير:

- 1- حمصي الطحين في مقلاة بكميات صغيرة حتى يأخذ لونا ذهبيا.
- 2- أذبيي الزبدة في إناء، أضيفي الزيت، ضعي فيه اللوز وإقليه على النار حتى يأخذ لونا ذهبيا، قطريه وأتركه يبرد، احتفظي بحبات منه للزينة واطحني الباقي.
- 3- امزجي الطحين المحمص باللوز، السمسم المحمص الكامل والمطحون، السكر، المادة الدهنية التي حمر فيها اللوز،

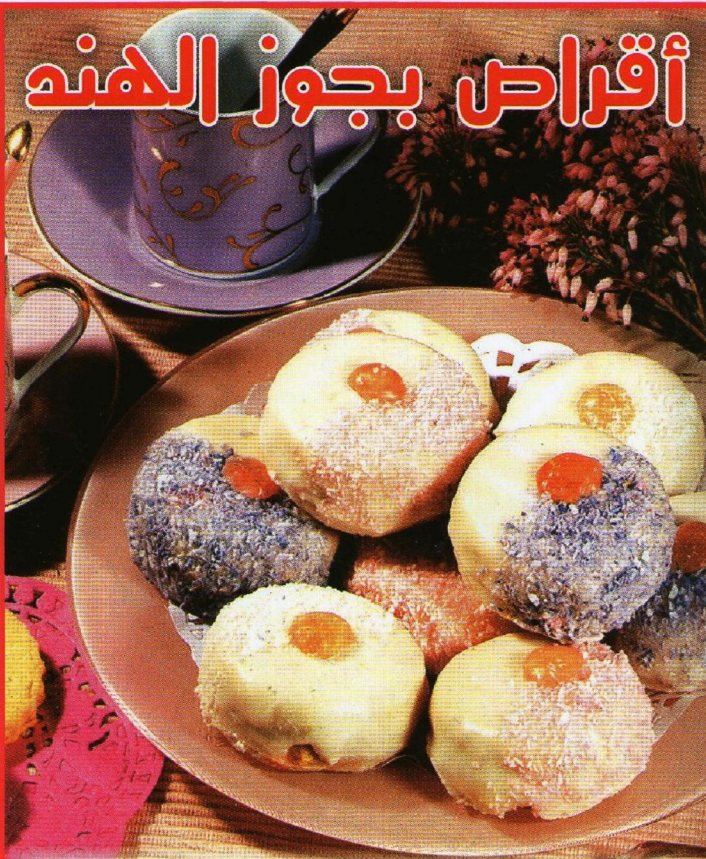


1 سا

8



أقراص بجوز الهند



حتى الحصول على خليط خائر، لونه أو أتركه كما هو.

5- أطلي نصف الأقراص بالمربي وضعي فوقها الأقراص المتبقية غلفيها بملعقة من الطلية وزيني نصفها بجوز الهند وبالكرز واطريها تحف.

www.cuisine4arabe.com

المقادير

- ◆ كوبان طحين ◆ كوب ونصف زبدة ذائبة ◆ كوب جوز الهند ◆ ملعقتان سكر ناعم ◆ ملعقة قهوة معطر ◆ 3 صفار بيض ◆ حليب بارد ◆ قرصتان ملح .
- مقادير الطلية: ◆ بياض بيضتين ◆ ملعقتان عصير ليمون ◆ ملعقة خلاصة معطر ◆ ملون حسب الذوق ◆ سكر ناعم .
- مقادير أخرى: ◆ جوز الهند ملون أو أبيض ◆ كرز مسكر ◆ مربى المشمش .

طريقة التحضير:

- 1- أمزجي الطحين مع جوز الهند، السكر، الملح والفانيليا.
- 2- أضيفي الزبدة وصفار البيض، أمزجي الخليط بأطراف الأصابع ثم رشيه بالحليب حتى الحصول على عجينة صلبة، اتركيها تترتاح في الثلاجة.
- 3- أبسطي العجينة فوق سطح مرشوش بالطحين، على سمك 3 مم، وقطعيها إلى أقراص قطرها 5 أو 6 سم، رصيها في صينية مرشوشة بالطحين وأدخليها في فرن متوسط الحرارة حوالي 20د.
- 4- حضري الطلية: ضربي بياض البيض مع عصير الليمون والمعطر بواسطة شوكة أضيفي السكر تدريجيا

المقادير:

- ◆ 250 غ زبدة طبيعية طرية ◆ 1/3 كوب سكر ناعم ◆ 100 غ جوز الهند ◆ بيضتان ◆ مبشور ليمونة كبيرة ◆ فانيلا ◆ 1/2 كيس خميرة كيميائية ◆ طحين (فريته).
- مقادير أخرى: ◆ 1/2 كوب سكر ناعم ◆ بياض بيضة ◆ 1/2 كوب سكر ناعم ◆ بياض بيضة.

- 2- أفردوها فوق سطح مرشوش بالدقيق حتى يصل سمكها 3 مم وقطعيها ب قالب على شكل هلال.
- 3- أمزجي جوز الهند بالسكر الناعم، أغطسي وجه واحد للأهلة في بياض البيض مخفوقا بشوكة ثم أقلبيها من الجهة المبلولة فوق خليط السكر وجوز الهند.
- 4- رصيها في صينية مدهونة مرشوشة بالطحين وأدخليها في الفرن ما بين 15 إلى 20د.

يمكنك تزيين الأهلة بتحضير قليل من الطلية الجارية بنصف بياض بيضة والسكر الناعم ثم غطس أطرافها في الطلية ثم في جوز الهند الملون وتركيها تجف.

أهلة بجوز الهند

Noix de coco



طريقة التحضير:

- 1- أمزجي الزبدة بالفانيلا والسكر حتى تصبح كالكريمة، أضيفي مبشور الليمون، جوز الهند، الخميرة والبيض. أخلطي الكل جيدا قبل إضافة الطحين بكميات قليلة حتى الحصول على عجينة ملساء.

كليك للنشر



ClicEdition



2012 205

حي الكتيان، عمارة أ، مدخل 10 محل 23، المحمدية، الجزائر.
الهاتف: 021 82 00 15 / 021 82 96 37، الفاكس: 021 82 96 37.
البريد الإلكتروني: clicedition@gmail.com